

رشيدة أمهاوش

BENGHIDA

الدواجن و الطيور



الدواجن و الطيور

BENGHIDA

BENGHIDA



طريقة التحضير:

نقل الخضار - نقيعها و نطعمها قطعاً صغيرة و متساوية.



في الطنجرة نضع قطع الكراث في الزبدة مع الكبد - القنصات و اعتاق الدجاج - نرش بالملح و بالجزر ثم نضيف الماء و الخضار النطعمه. نغطي الطنجرة و نترك الكبريطي لمدة 25 دقيقة تقريباً.



في أنية صغيرة، نذيب مسسوق النشا في مقدار كسر صغير من الماء.



قبل 5 دقائق من نهاية الطهي، نخلج الطنجرة و ندرج خليط النشا.



بعد التكد من تسخف قطع الدجاج نخسوف مركز الشاطم و نحرك حتى يتوب كلاً.



نضيف إلى الصساء اليقدوس المبروم مع الإشرار في التحريك لمدة دقيقتين و نقدمه ساخناً.

حساء بالخضر و الدجاج



www.mmagreb.com

06 25 00 12 34 56 78 90 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

- 2 حبات من الكراث (البصل)
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 250 غ من كبد قنصات و اعتاق الدجاج
- ملح و إيزار حسب الذوق
- لتر من الماء
- حبات جزر
- حبات لفت
- حبات بقاطس
- ملعقة كبيرة من مسسوق النشا
- ملعقة كبيرة من مركز الطماطم
- للتزيين:
- 2 ملاعق كبيرة من اليقدوس المبروم



مقبل ملح بالدجاج

www.mmagreb.com

BENGHIDA

500 غ من العجين المرقق

المشوية :

300 غ من البصل المحلى بالدجاج

أو الميكس الرومي

3 ملاعق كبيرة من الزيت

ملح و إيمار

بيضة مخفوقة

حشوة البشاميل :

مفعمتان كبيرتان من الرسة

مفعمتان كبيرتان من الدقيق

ربع لتر من مرقب

ملح و إيمار

قنبر من الكوزة المحمصة

التزيين :

لقنبر من الجبن

طريقة التحضير :

لتحضير حشوة البشاميل نغيب الزيت في كاسرول فوق نار متوسطة ثم نخفف الدقيق الأبيض و نحرك بالملعقة اليدوية نقرغ الطبخ تدريجيا دون التوقف عن التحريك. نبتل بالماء، الإيزار و الكوزة. نحقق جيدا إلى أن يمدد الخليط ثم نزيله من فوق النار.

نقطع شرائح الدجاج إلى قطع مستطيلة و صغيرة ثم نقليها في الكفالة مع قليل من الزيت، الملح و الإيزار.

BENGHIDA

نقرغ البشاميل في إناء كي نبرد. نضيف لها قطع الدجاج المقلية و نحرك لنحصل على حشوة متجانسة.

نوزل العجين باليدك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق. نضع مقاس ملعقة كبيرة من الحشوة و نترك فراغا بين كل حشوة و أخرى. ندهن يوانيتها بالبشاميل المصفى ثم نشي العجين فوق الحشوة و نطبخ بدرجة الحرارة على شكل مربع أو على شكل لقر حسب الرغبة.

نصف مرقبات العجين المشوية فوق صفيحة قرن و ندهن وجهها بالبشاميل المخفوق.

نزيها بصبات الجبن و نخل الصفيحة للقرن الساخن بدرجة حرارة متوسطة حتى تنضج و تنحمر وقت لمدة 30 دقيقة تقريبا.



بريوات بالدجاج

www.mmagreb.com
J.M. MARGREB.COM

BENGHIDA

- دجاجة من وزن 1,5 كغ
- 5 بصلات متوسطة الحجم مفرومة
- ربع كأس صغير من الزيت
- ملح حسب الطول
- نصف ملعقة صغيرة من الإيوار
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل
- طابيل من الزعفران المثلون
- قليل من الزعفران الحمر
- لثام الكافري (تضربها أثنى)
- بقلة من البقدونس مفرومة
- 8 بهجات
- 300 غ من ورق البسبيلة الكبيرة الحجم
- 200 غ من الزبدة اللينة
- أصفر بيضة أو ملعقة كبيرة من الصفوف
- مخلقة بلعنتين كبيرتين من اللحم
- 3 ملاعق كبيرة من العسل
- 100 غ من رقائق اللوز بسمرة

لتفصيل :

طريقة التحضير :

تغسل الدجاجة و تغليه ثم تقليه في طنجرة مع البصل المفروم، الزيت، الملح و التوابل عذبة يشمر البصل لتضيف الماء- نلق الطنجرة و ندع الدجاج يطهى فوق نار متوسطة لمدة 30 دقيقة.



قبل 5 دقائق على نضج الدجاج، تضيف البقدونس و تحرك قليلا إلى نهاية الطهي. نزيل الدجاج من الطنجرة و نقطعه قطعة صغيرة مع إزالة العظام كلها. نقي اللحم في الطنجرة على نار هادئة.



نكسر البيض على اللحم الواحد نكو الأخرى مع التحريك جيدا ليعمل دقائق حتى ينضج البيض و يتكسر اللحم.

BENGHIDA



تضيف قطع الدجاج على خليط اللحم و البيض و تحرك ثم نمتلك بالتقليب في أنية.



نقطع ورقة البسبيلة إلى الشريطة طويلة، ندعز كل شريط بالزبدة المذابة و نضع بقياس ملعقة كبيرة من خليط الدجاج، نشبه على شكل مثلث و نلق بطيه من الميمن إلى اليسار و من اليسار إلى الميمن.



نصق آخر الشريط بأصفر البيض أو خليط الدقيق بأكاء في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة، نصقف البريوات و نضعها بالزبدة المذابة ثم نخلطها إلى الفرن الساخن (180 درجة) حتى تنضج و نلق مدة 20 دقيقة.

نقحمها مساحت و مزينة بالعسل و رقائق اللوز كما يمكنك تزيينها بالسكر الصفيل و القرفة.



BENGHIDA

طريقة التحضير :



تقطع شرائح الدجاج إلى قطع مستطيلة و توشها بقليل من الملح و الإبرار ، تسخن قليلا من الزيت في مقلاة و تقلى قطع الدجاج إلى أن تطهى.



تضع الشعيرة الصينية في إناء و تفرغ عليها ماء مغلي ، تركها ليضع دقائق حتى تصبح رطبة و متفتحة ثم تصفيها من الماء و تقطعها ، نصفي لها قطع الكرنب ، الجزر المبشور ، أوراق الخس المقطعة ، الخيار المبشور ثم حبات الذرة ، ندرج السكر جيدا .



تضع طبقة الفواكه الصغيرة ، تصفيها و تطبخها إلى النضج .

BENGHIDA

للتصغير الصلصة ، نضع في إناء كلا من الفلفل ، الفلفل ، الإبرار و الزيت ، نطبخ هذه العناصر إلى أن تصبح الصلصة سميكة ، نصفي لها الخل و صلصة الصويا ثم نخفق مرة أخرى .



نضيف قطع الدجاج إلى السلطة ثم نخفي خليط الشعيرة بنصف الصلصة المعصرة و نطبخ بهبل .



بعد التقديم تصفد أوراق الخس في طبق التقديم ، نضع السلطة في الوسط نزين بالخبثوس المفروم ثم نضعها مرفوقة بالصلصة اللذيذة .

سلطة بشرائح الدجاج



www.mmagreb.com

00 22 22 22 22 22 22 22 22 22

BENGHIDA

250 غ من شرائح الدجاج	2 حبة صغيرة من الذرة (140 غ)
الملح و الإبرار	غاية من الفواكه الصغيرة (200 غ)
2 ملاعق كبيرة من الزيت	الصلصة
كهنس صغير من الشعيرة الصينية (100 غ)	معلقة كبيرة من الفلفل (la moucharaka)
ربع زهرة كرنب ، أبيض (ملفوف) مبشور في	معلقة كبيرة من خل
مكبولة ذات تقوي كبيرة	ملح و إبرار
حبة جزر مبشورة	كأس صغير من الزيت
زهرة خس صغيرة	2 ملاعق كبيرة من الخل
حبة خيار صغيرة مبشورة	معلقة كبيرة من صلصة الصويا
للزينة : معلقة صغيرة من البقدونس المفروم	



قضبان الديك الرومي

BENGHIDA

www.inmagrob.com

- نصف ملعقة صغيرة من التخميرة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- فصان ثوم مهروسان
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون

• 500 غ من شرائح الديك الرومي

الشرمولة :

- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح



طريقة التحضير :

نقطع شرائح الديك الرومي على شكل شرائط (20x5 سم).

BENGHIDA

لتخمير الشرمولة نضع في إناء كلا من البقدونس، الملح، التخميرة، الكمون، الثوم، الزيت و عصير الليمون ثم نخلط جيدا.

نغمس شرائح الديك الرومي في الشرمولة ثم نوكيها بشكل متفرج في القضبان أو في الحديد الشخصية الخاصة بالشي.

BENGHIDA

عند استعمال الشواية الكهربائية، نحسب الماء أولا في القدر قبل تزويد الكهرباء، لتفادي تصاعد البخار أثناء الشوي.

BENGHIDA

نشوي قضبان الديك الرومي من الجهتين و نقلها من حين لآخر إلى أن تطهى، تقدمها في صينية.

BENGHIDA

طريقة التحضير

في د. قطع نصف كمية لحم الدجاج لغزوم مع متعق من الزيت المذاب و حنفير م عسور الحنيس و نصف كمية النوم خيروس

و في اناء اخر منطف بلقي اللحم الغزوم مع زيت اسفر عسور الحنيس و النوم المبلى، الفريز و النعوس، قطع الفريز الملح، الفريز ثم عوكر بعلمهم

فوق شريط من البلاستيك المذابي بعصم النصف الأول من اللحم الغزوم على شكل مستطيل ثم يسط فوقه النصف الثاني على شكل مستطيل

تساق البيبي، تشره و مصطف فوق اللحم الغزوم ثم علف هذا الأخير حول البيبي لتعصم على شكل عسور بورد جلاستيت مذابي علف بعصم في الكف

BENGHIDA

تلف ملفوف اللحم الغزوم بورد الأسفوم ثم بعصم في د. من عسور لتشكل

بغراء علفا في د. في صفيحة فرن بعصم لوبد الفد و سحر الكزالي الفر اساجر حر م 200 دد 30 بعصم بفرس ممر - مطوف اللحم الغزوم بورد في اسفوم و خشفه في بيبي التقيم عروك بعصم لاسايل نظام ح م 5 دد بعغوس او بعصم الطعاضم

ملفوف بكفته الدجاج

www.mmagreb.com

BENGHIDA

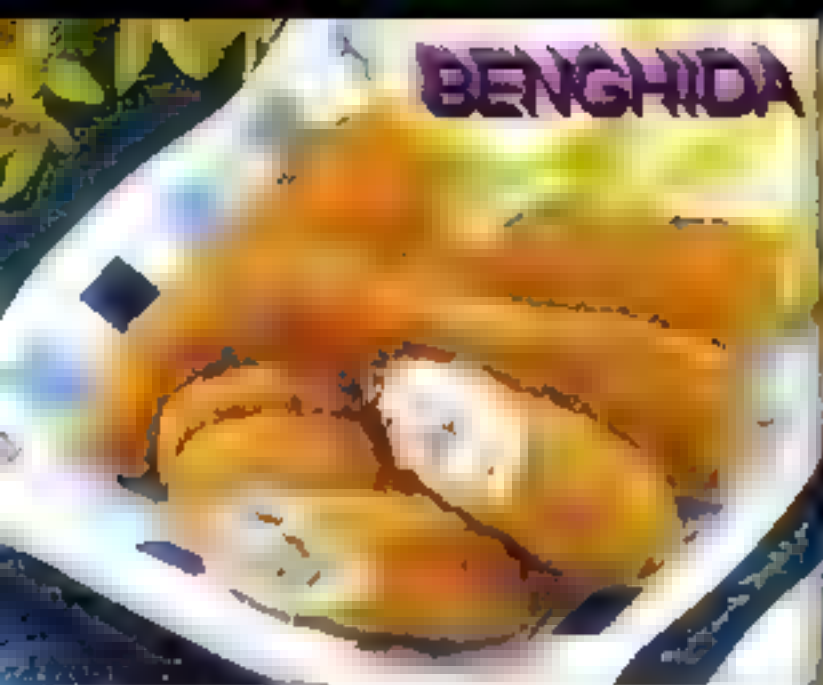
د. ملاحق كبيرة من الزيت مطفح
الز قطع صغيرة
ملطفة كبيرة من مركز الطعاضم
د. بعصم

لنريو
عصم من الزيت الجود
حالت من صغار الطعاضم

كبح من لحم الدجاج الغزوم او لحم
البيبي الرمي بيبي بوابل كعصم
د. ملاحق كبيرة من الزيت
د. ملاحق كبيرة من الزيت
د. ملاحق كبيرة من الزيت
د. ملاحق كبيرة من الزيت
د. ملاحق كبيرة من الزيت
د. ملاحق كبيرة من الزيت
د. ملاحق كبيرة من الزيت



BENGHIDA



BENGHIDA

لمائف بصدر الديك الرومي

• 3 شرائح من صدر الديك الرومي
عجق و شواء
صلصة صغيرة من الكزبرة المفروسة
البناتي
بصل طازر مفروم
خس النصار و الطماطم
بصل الباتي
الصلصة
بصل طازر مفروم

طريقة تحضير

نغسل صدر دج الديك الرومي وننظف من الالبان
البناتي و نغسلها قليلا ثم نغسلها بالخل
و نغسلها بماء دافئ

نغسل صدر دج الديك الرومي بالخل
و نغسلها بماء دافئ

نغسل صدر دج الديك الرومي بالخل
و نغسلها بماء دافئ

مغلي من ماء في طنجرة نغسلها
بالخل الرومي في الكيسات و نغسلها
و نغسلها بماء دافئ

نغسل صدر دج الديك الرومي بالخل
و نغسلها بماء دافئ

نغسل صدر دج الديك الرومي بالخل
و نغسلها بماء دافئ



كعته الديك الرومي بالملح

BENGHIDA

كعك من لحم الديك الرومي المعروف كعته
1- ملائق كبيرة من الزيت
فصان يوم مهرجسان
ملعقة كبيرة من الصبر المعروف
2- ملائق كبيرة من البقسماط المعروف
3- ملائق كبيرة من الزيتون مملح إلى
المنح

ملعقة صغيرة من الكزبرة
ملعقة صغيرة من السمسم
زيتون سمسم واد لاد لاد
صنل طلاء
بجسر
- حبة فلفل احمر
- حبة فلفل اسود
- حبة فلفل احمر

طريقة التحضير

في ابد سطا كلا مع لحم الديك الرومي المعروف
الزيت، الثوم المهروس، الفلفل الحار، الملح، قطع
الزيتون، الملح، الكزبرة، النعنع، حب الفلفل
و السمن يقطع الفطير إلى ثلاثة أجزاء

نفرش ورق الألمنيوم في قالب فون مستطيل الشكل
و نضع ثلث كمية اللحم المفروم ثم ببسطة جيد
بالصبر

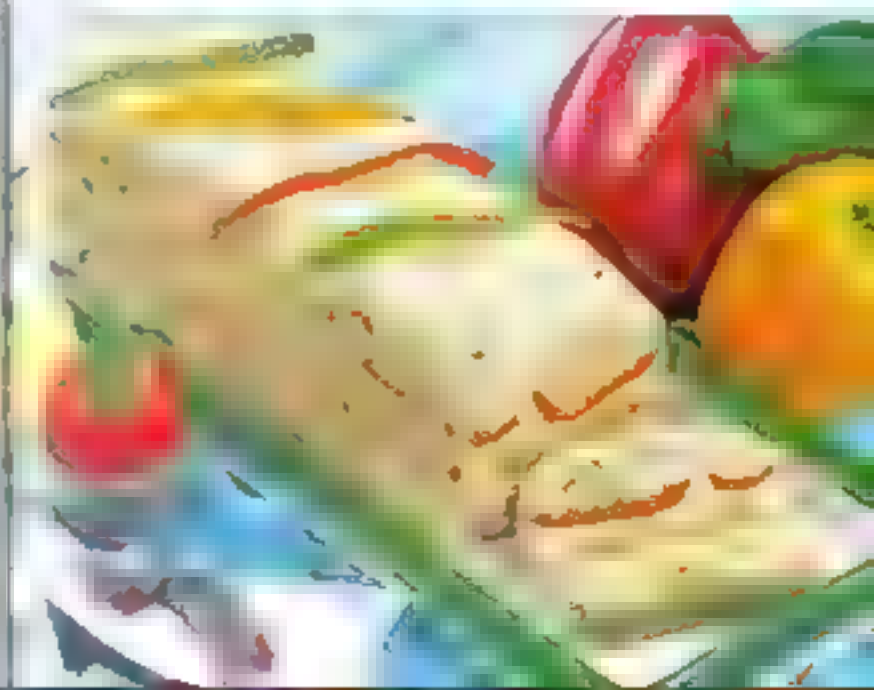
نقل الطفل، مشط و نطبقه إلى نصفين أو أكثر
(حسب حجم القالب)، نغسل الطفل بالزيت
لحم المفروم و مرشه بقليل من الملح

نصفه الفون الثاني من اللحم المفروم ببسطة بالنعنع
بصبر عرقه لنقل لأصغر من يربو، يخبز من طاج

BENGHIDA

صنع ساهي اللحم المفروم مع نصف الفلفل الاحمر
و فرش بقليل من الملح

مرء قليلا من ماء في صفيحة فون مع نصفه
و صنع ساهي الفلفل احمر لاد بورو لأصبر
و مدح نكك إلى الفون السطح بحرارة 200° مدة
30 حصة قر . نخرج القالب من الفون و نركه يبرد
قليلا نزيل منه ورق الألمنيوم و نضعه في طبق لتقسيم،
حيث نكور جهة الفلفل الاحمر هي الجهة السطوح
اليشلميل (نسلو المقصه 5) أو بصلصة الطماطم



BENGHIDA

طريقة المحضّر

نضع سريحي صدر النجاش من الوسط في وجه
وحده بواسطة سكين حاد لنحصل على سريحي
عريضين و رقيقين ثم نرشهما بقليل من الملح
و الزيت

نقطع الطوريطا في دوائر ثم نوزعها فوق نصف
كوب سريحي دجاج جديد نوزعها على سطحها في
وجه نصفها

BENGHIDA

نرش بالماء كزبرة و نعطي نصف سريحي دجاج
الطازة

BENGHIDA

نقطع 1/2 شريحة بالصدر النعومة و نوزع على
رائحتها عند التقديم

نضع سريحي كبد النجاش في وجه
من يرسها بالماء و الزيت نرشها بالوجه
و نوزعها على آنية ثم نوزعها على
كوب نصف ثم نوزعها على آنية في الوجه
نضعها 200° لمدة 30 دقيقة تقريب
نضعها على سطحها و نوزعها على وجهها

صدر الدجاج بالحشوة



www.mmagreb.com

BENGHIDA

صدر دجاجة كامل

صلح و إزار

H نوزعها في حبة نوزعها

D نوزعها في حبة نوزعها



BENGHIDA

طريقة التحضير



هو الفخار الحجج سقيا و عليها في طنجرة
من البيض طرود ثوب الله بوزة لوتجيد
و الرطير



صدا سمير ليل صبا ما يدع لأفند
ميلي ثوب ما عوسجة انه 25 دايه



مرند لأفند من ارقى ليلها في البيض
امطوق ثوب في ثوب سمير و سمير يحفظ
ما ارقى صاحبه للقيم



فقر لأفند في حمة ريتا لي سمير من جميع
السمير من سمير ثوب ريتا لستيب لأفند
الرب تقدم صاحبه سمير يدعاطس لقلية
و ارق

BENGHIDA

أفندة الدجاج مقلية

BENGHIDA

قليل من البصل
كثير من ثوب
ببسة سمير
لقد لقمير الطمير
رب ليلتي

لقد كير من أفندة الدجاج
لقد لقمير كير من ثوب
لقد لقمير كير من ثوب
لقد لقمير كير من ثوب
لقد لقمير كير من ثوب



BENGHIDA

طريقه التحضير



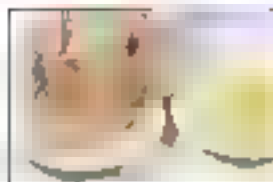
معلب الليمون جيد مطبوخ و نصفها و تصفها في
حفلاد فوق نار هادئة مع الزبد نصفها اليوم
الهروس يهرسه كله و لاير و يحرر الى ر
بيجر لا كذا و يحفظ بها حاد



يدق شرائح اللحم في البلاستيك القوي، يتركها
ثم يرشها بقليل من الملح و الإبرار

BENGHIDA

نضع فوق كل شريحة لحم قليلا من السبانخ
و يطبخها بشريحة لحم اخرى



بخس الشرائح المشوية في البيض المصفى من
الدهن ثم في الحر الشمس و لتطهى



مقلع الشريحة في حمام زيت مسخن حتى يحمر
من الجهتين تصفها فوق ورق التيسق لتفسر
الزبد يطبخها ساخنة

صدر الديك الرومي بالسبانخ



www.mmagrab.com

BENGHIDA

١- شرائح بيضة در خمر الميت لومي

التفقي ١

بيتر صفوف

- زلقة صفيرة من لقيم الحمص و الطحون

- زيت لافس

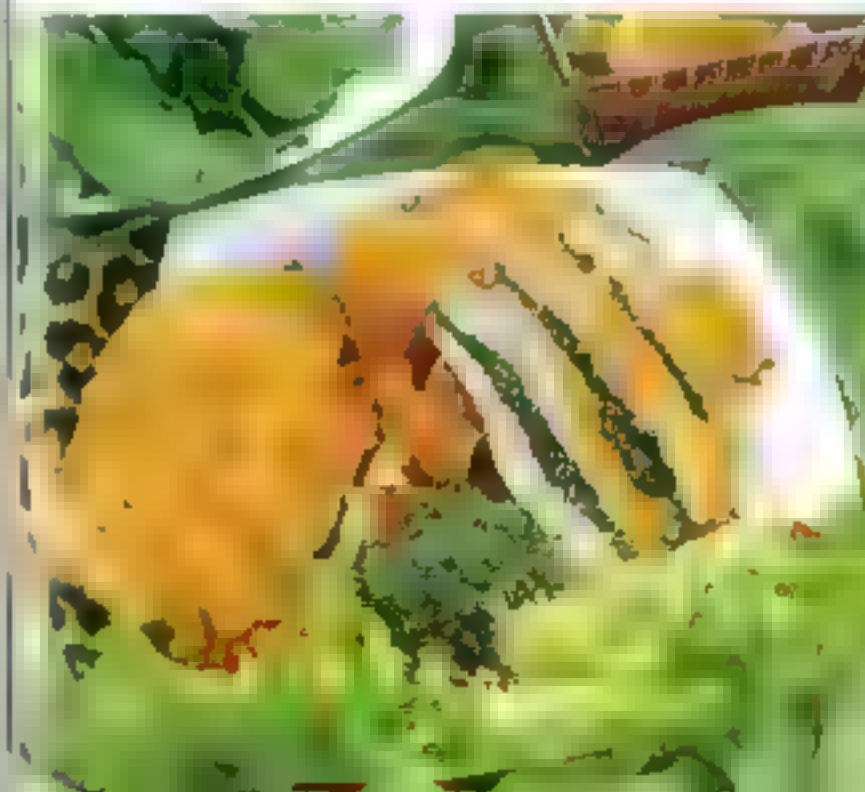
نافة من السبانخ

+ ملحطان كبريتان من الزيت

- فصار يوم موزين

فيل من الهرسة حمسة الموز

- ملح ١ إبرار



BENGHIDA

وحلقة من وزن 5 كغ
 خمسين مثل صنفين التي قطع صغيرة
 ملحقة كبيرة من الكوسة
 ملحقة صغيرة من الزهور يهروس
 ملح و ابرار
 ملحقة كبيرة من الخردل (mustard)
 1/2 ابرق صيدنا موسم
 كاس كبير من الماء
 علبه من الشمر (القطع من الفلفل و عصا (50) غ
 علبه صغيرة من القشطة الطرية (20) غ
 علب من الورد (اللي)

BENGHIDA

طريقة التحضير

يغسل البصل جيداً و يقطعه ناعم يسلق في
 صمغ مع زبدة اليوم الملح لا ير كطرد
 و يرق صيدنا موسم يصفى منه البصل يهرن
 قليلاً ثم يضيف الى البصل الطرية و يقطع نظيف
 مدة 40 دقيقة يهرن الى صمغ البصل

يوزل عطف الطرية و صمغ يهرن في
 في البصل

عمر يبيع مرة كذا يصفى انشده الطرية
 و يسلق في الزعفران الملح يهرن قليلاً
 في الفلفل يهرن يهرن يهرن يهرن
 و يهرن كذا يهرن يهرن بالصلصة و الفلفل

دجاج بالصلصة البيضاء و المظفر



BENGHIDA

فراخ الدجاج بصلصه الباعورت

BENGHIDA



- 2 فراخ الفجاج (الكوكبي)
- حبة طماطم محكوكه
- كأس باعورت طيبه (125 غ)
- صبح و إزار
- 1 عصيص يوم موزونة
- صحنه صغيرة من الزعفر
- صلصة كبيرة من الزيت
- ملحون كمون من عصير الخماض

طريقه التحضير

نعمل الفراخ بالماء و نفتح ظهرها على الطاير
يسكن أو بمقصر كبير

BENGHIDA

في إناء نخلط كلاً من الطماطم المحكوكه
الباعورت الطيبه ملح الإزار يوم الزعفر
الزيت و عصير الخماض

مرقه الفراخ في الصلصة و نضعها في الفرن لمدة
ساعة على الأقل خلال هذه الأثناء يمكننا تحضير
عصير أو صلصة لتدعيمها مع هذا الطبق

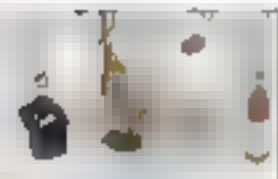
نشوي الفراخ من الجهتين ضيقها بالصلصة من
حد آخر إلى أن نحرق و نخرج
نضعها في صحنه مرفوقه بطبق خضر أو
السلطة



يسكن صغير برجل عظم كالتحذية مع الحرص على التحفظ على اللحم كاملاً دون قسمة. و ذلك بفصل العظم عن اللحم بدهن دم يمتصها بملحاً إزالة العظم سهلته

التحشوة

• حبة البعوض المصفاة في ماء و مغراء عليها ماء مغلي و مرغها بصنع دقاني حتى تحسب رطبة و متوسطة بعد ذلك تصفى و نقطع قطعاً صغيرة
• دهن البعوض في برص برصة بالملح و آله ر ثم مغري حتى يصبح دقاني



في ماء حر عظم البعوض في قطع صغيرة
• نصف كيلو من سكره المصفى ببعوض كمية
• دجاج الطيور بفرور الماء ر مضممة
• الصوص و المصفاة بماره بقطر حتى يمتزج
• عدد البعوض مع الصوص



بملا فمده التحشوة بالمشوي ح بالملح بالبعد
• تصفيتها مع الحرص على رائحة هذا الطير



بدهن دية في بالبردة و نصف لافحة تحشوة
• مرث - مده و آله مع حبة طبة بريدة بعد
• ما ببحر لافحة في طير صغير درجة حر 4
• 180° مدة 30 دقيقة بقرية حتى سحور و يصبح
• عوداً دقانه

عد كتحشوة بدهن بالبردة المصفاة في صفا بقديم برفوكة بخصر مشوية و مسلط
• برفوكة البريتوي

الافخدة دجاج

المكونات

١ ح من الشعيرة الحموية

حده بصل كشمه صمغية

٢ ملائق كبيرة من الزيت

ملح و إبرة

١٩ ح من الصوص المشوي و البصل

٢٠ ح من خم الدجاج بفرور

ملففة كبيرة من الطيور بفرور

ملففة كبيرة من مضممة الصوص

المصفاة بماره في بفرور حسب

الدجاج

٢ ملائق كبيرة من الزيت

كاش كشم من الماء

زيت الزيتون



BENGHIDA

طريقة التحضير

في د خط كلا من الحدود للـ آخر
و النور. يصيغ

بصيف البهجة لتخليط و مغل جيد

بصل البجاجة جيد ربل لها بعد و يقطعها
إلى هذه قطع. نرفقا في الصلصة و نتركها
كبة ساعين على الأقل في الثلاجة (من لأصن
وضعها ليلة كاملة في هذه الصلصة)

نكو قطع البجاجة ولعدة ثور الأخرى بالصبر
نصنع و نطعم

في هذه مرة نقرأ ما يبقى من الصلصة و نصلف
قصة البجاجة. نضع قطع الزبد من الأخرى
نصنع الأية التي نكن. نساعد 200° مدة 30
تغلفه لخربنا أو حتى نحمي قطع البجاجة

نقدم مع حبة صرغوقة د نخفض و بالبطاطم لثقله

دجاج بالخبر الخمص و المطحون

BENGHIDA

ملففة كبيرة من الخردل
- ملح و زير
- كأس بلفوريت طيغني 1/2 د غ
بينة

دجاجة من وزن 1 كغ
الخبر الخمص و المطحون
صلصة من كبونار من الزبد



BENGHIDA

طريقه المحضير

تقطع شرائح التجذاج في سوط صغير ثم
تصفى في اليد تصفى لها تجرد و تحرك ثم
تترك في المخلصة لمدة ساعة تقريبا

تغسل البصل و نفسه تقطع الى شرائح ثم
تحمى في مقلعة لتحمى مع الزيت و سطر بالمح
و الأبر

BENGHIDA

تغسل البصل و نفسه تقطع الى شرائح ثم
تحمى في مقلعة لتحمى مع الزيت و سطر بالمح
و الأبر

في إناء صغير، تذيب الطماطم المبركة في الماء
و تفرغ على خلية التجذاج و البصل

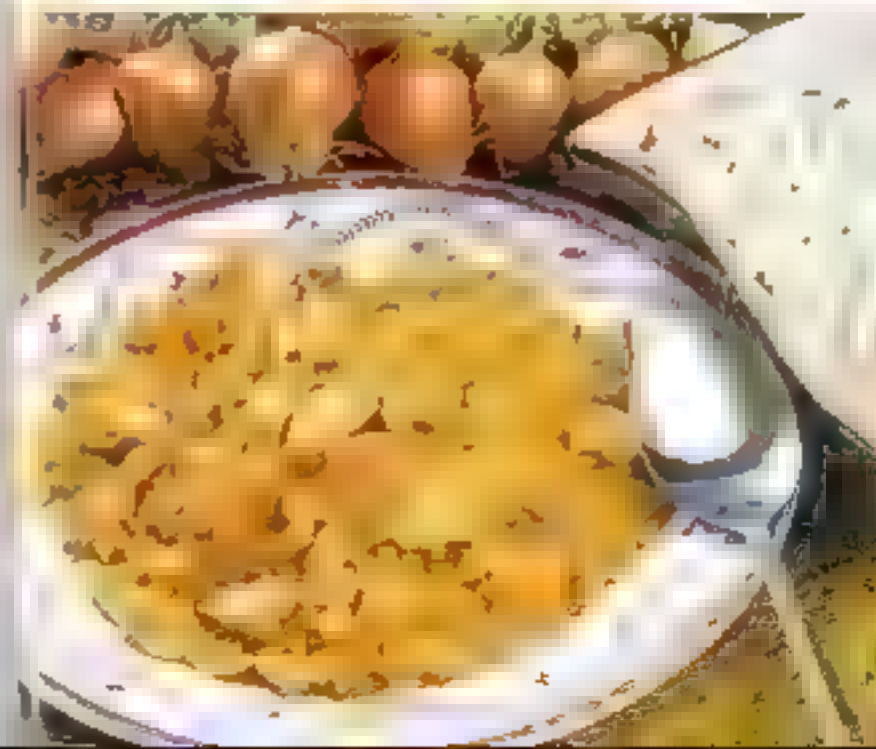
BENGHIDA

تضع القندوس المبركة و سطر المبركة على
نار هادئة
تحمى مددتها موقوفة حتى من الأبر

شرائح الدجاج بالصلصة

BENGHIDA

500 غ من شرائح التجذاج
- ملحقات كبريتات من تجرد
- حبات بصل
- ٢ ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و إبرة
- مقلعة كبيرة من مركز الطماطم
- نصف كأس من الماء
- ٢ ملاعق كبيرة من المخلصة الطرية



BENGHIDA

طريقته المحضبة

مقطع شرائح التجذاج في سوط صغبر دم
بصمها في اليد بصيد لها تحريز و محرك ثم
سوكها في الملاحة مدة ساعة تقريبا

نقشر القمل و بصله بقطعة إلى شرائح ثم
تسحقها في مقلاة لتحمرها مع الزيت. توش بالملح
و الأبر

BENGHIDA

حبي صغبر لوز البصل نطاف بصم شراب الدجاج
و محرك من حبي لآخر حتى يملهي مدة الأظيرة

في ماء صغبر، خذيب الطماطم المركزة في الماء
و دهره على حبي التجذاج و بصم

BENGHIDA

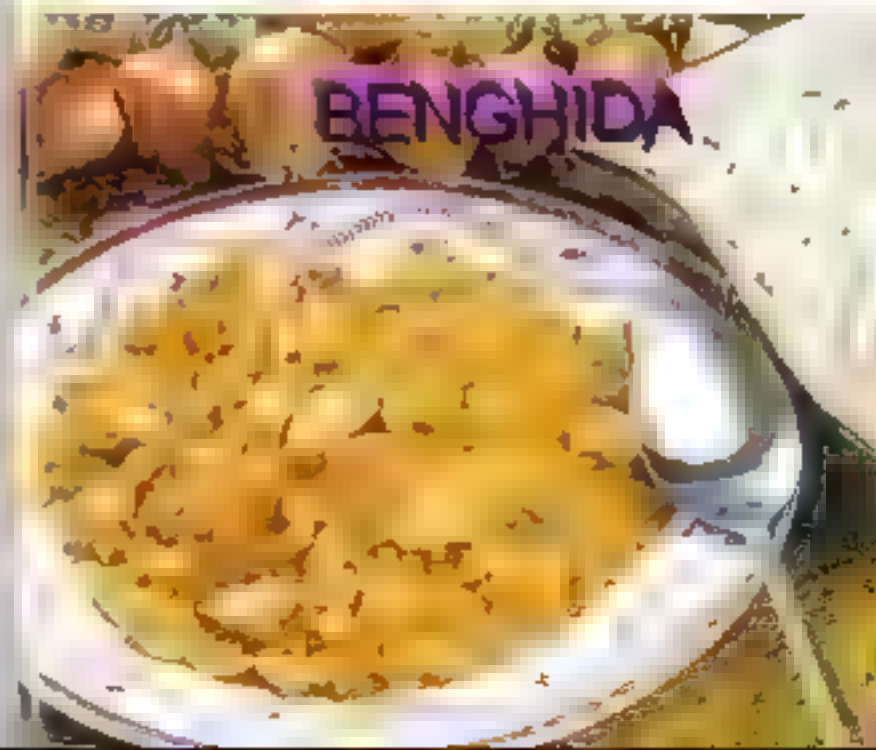
بصم القندد الصغبر و سوك ادرى ينقلص على
نار هامة
بعدها منقحة موفوقه حبي من لوز

شرائح الدجاج بالصلصة

BENGHIDA

500 غ من شرائح التجذاج
- ولعقلان كبيرتان من الخومل "circutard"
- حبتان بصم
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و إيزا
- ملعقة كبيرة من مركز الطماطم
- نصف كأس شاي من الماء
- 2 ملاعق كبيرة من المضدة الطرية

BENGHIDA



BENGHIDA

طريقه المحضّر



نحضر ط ٣ سم ١٠ نضع طحونهم على لعلول
نمكي او نعصر كفا



عز ما نضط كلام لعملا الصميرة نوز
نح كاز ١ مرسه عده



نقدم الفرح عده بالمشط و نمسها عي
نمكي مطون من النجدي



نقدم صفيحه في نازول ١٠ نصف فيها الفرح
مرسها بالبح نمرود ١٠ رقائق اللز مع نصف
١٠ نذو نصفه الفرح كساحو '80'
نذ ٢٥ نصفه نضم الفرح ١٠ ساحه مرقوقا بصق
عصر

BENGHIDA

فراخ الدجاج برفائق اللوز

BENGHIDA



نصف كاز صمير في الزبد عده
نضم مطون
١٠ ع من لوز المرموم
نقعه كسره في ميمو الفرح
نمكي صعب في علم

في فراخ الدجاج الكوكلي
ننعه كسره في عسلان
نصف مقلعة صغيرة من المحضيرة
١٠ مضمون يوم ممرودة
نمكي و لوز

افحده دجاج محسونه بالكبد

BENGHIDA BENGHIDA

زلافة صغيرة من كبد الدجاج

لونه سم

١ ملائق كبيرة من الزيت

صلح و إمرار

٢ ملائق كبيرة من الخلط المثلج

مخلط الي قطع صغيرة

٣ ملائق كبيرة من الطحوس المبردة

٣ ملائق كبيرة من الزيت

الي قطع صغيرة

١ فنجر بود مبردة

ملحمة صغيرة من الكعبر

١ أصعدة دجاج بدون رطل

٣ ملائق كبيرة من البرصة

كاس كبير من الماء

طريقه المحضير

يتم كبد بجا ١٣٠ قطعة الي قطع صغيرة و
عمره موله لضع بم عطفه في مكعبات صغيرة

عفي الكبد في منقعة كبيرة من الزيت مع رصها
لضع و إمرار

BENGHIDA

عفي الخلوة في منقعة في منقعة كبد و من الزيت مع
رصها بانق و لضع

نحط في ١٢٠ كلاً من قطع الكبد، قطع فون
المص، العاصي، البشوس، الزبون، الثوم، ملح
و الكبد

مربل عظم قدر الدجاج و سطح مكانه مقدار منقعة
صغيرة

BENGHIDA

نخل موانر كعبر المص، العاصي، كعبر
بجاصها بالحبط الداني مع الحرص على ركة
كعبر المصير

نحط به في الزيت نصف عصفه الدجاج
و رصها بالملح و كعبر المص، العاصي، كعبر
بجاصها بالحبط الداني مع الحرص على ركة
كعبر المصير



BENGHIDA

طريقة المحصنة

صدر الديك الرومي بالحشوة

BENGHIDA

صدر الديك الرومي كامل	- 100 غ من لحم الديك الرومي
بصل	- لحم الكافير مطبوخ في سحقات
	- 2 ملاعق كبيرة من الزيت لدهن
	- 1/4 غ من الأرز المنبسط في ماء ملح
	- ريحانة
	- ملحقة كبيرة من الزعيرة الباردة
	- 2 ملاعق صغيرة من الزبدة المذابة
	- 1 ملاعق كبيرة من الزبدة
	- كأس صغير من ماء

فوق حشوة بسيط صدر الديك الرومي مع برن
فيلان اللحم الذي هو كوسط كحصى له
سكة مربعة برفقة يتكسا لاصطاف بعد التجم
لاستعملك في اثنى حتى كالسورما منق

الغصود يفي نضج في غوت برسة بالمح
و لا ر ح حرد حتى يصبح سقا
في 2 حصة كلا بر ناضج انضج قطع لذلك
الرومي نحر اثنى كآرر المطبوس مطروم
لأر مطبوخ البصة برفقة و الزبدة لدا

موش صدر الديك الرومي بالماء و الأرز مع بصل
الحشوة في ماء مرمية

BENGHIDA

بعض البنية مرمية الصدر الأخرى مع بصل
الحشوة بالخط الذي كز لا نضج الحشوة مطبو
الصدر على الجهة مطاطة موصلة في اثنى لفر
حين كز هي نجية لسطر

نصف اثنى كز لدا نضج صدر نيك الرومي
لحصة و برن ناضج و لا بر ر مع + مطبوخ الزبدة
على لامة مع بصل د نضج 1/2 لفة الى لفر
لنضج بدرجة هم د 180° مدة 30 دقيقة مرم
حتى نضج نضج الفنا للصدر



BENGHIDA

BENGHIDA طيور الحمام بالأرز و اللوز (حمام عذرة)

طريقته المحضّر



تجرب: 15 مدة في صندوق و مكلي عيب البصل نصف
الثلاث يوم الزعفران لآلوز و لوز عظمي لآلوز و
الآلوز و محو



صبي الحمام و محو من محو لآلوز حتى يصبح
كثير البصل و ساق

BENGHIDA



طرد 15 مدة في الطبخ و مدها حتى مدة 30
مدها مدها مع مدها الطهي



بعد 15 دقيقة من الطهي تصنع لآلوز في
كاسور و نصف به سكر و لآلوز 10 مرق
النعناع يسلقه ثم يصعبه

بعد التخمير 15 لآلوز في علب على شكل اهرام ثم تصفد بينها طيور الحمام
سقي بقلير من مرق و مرق صبي من اللوز يقدد هذه الطيور مساحدا مرققة بولاده
به مرق الحمام

BENGHIDA

ربع ملعقة صغيرة من الآلوز	صبار كبريتار من اللوز مسطوح
قليل من الزعفران القوي	إلى جريفة صغيرة
زائدة صغيرة من اللوز و ساق و مدها	15 غ من الزبدة
6 مدها الحمام	صبي
لوز 10 مرق في الماء	4 مدها يوم مرققة
لآلوز من الآلوز	ربع ملعقة صغيرة من الزعفران

BENGHIDA



BENGHIDA

طريقه الحصر

للعشوه بحر البطاطس و بحر بقرانيا و عطشها في مكيف صغيرا ثم سلفه بعد سعة في ما تنه في لينة صعبرة، برطب، بعبرة الصبغة في ماء و يلقى فيه 5 دقائق ثم صفيها و نقطها

في إناء صنع كلا من قطع البطاطس، الجوز البعبرية العسيرة، المبروز البقوس، لكبد ضمة كنجاجة لكره مكره سح الارز و رنده نوم و حبابه البه سم صمغ لكر جيد

باصبر الرجاجة جيد مستمرة و صولة بالاصوة

BENGHIDA

بغير ليمانه الصدر بضميه في صرب الصوة اما نظمي

بغير سرس . في في صبحه لصلط بضم انجاجة بضم في الكسكا في صيف الصبر حسونه و لصفه لجر فرح بطاطس، برش انكر مثير من خلا و لبرز و بصر فيه 30 نصفه

بقي الحصر في الكسكا لاحتفظ بحر ربا و برما البمنحة بضمها في صفة مر و بدمها بالحرول لجمها لكر صمغ برجة حر في 200 رده 15 دقيقه حتى صمغ خلا حبة آتة بقي الحصر حبة لبقلي في قلم مر برده مع قليل من ليلدر مفرور تقدم للرجاجة لبعشوه عريه بالخضر

دجاج محشو بالخضر

BENGHIDA

دجاج (إبر)	بجاجة مر و لكر كينو و بصر
صفقة كبيرة من الرسة	لصوة
فتار يوم بعبرة	صمغ بطاطس
صمغ مكف المص سكه الدجاج	حبة حر
لصمغ	الا ع من البعبرة الصبغة
ملاكو كبره من لكرول	ببعبه كبره من القربز المعروف
سح بطاطس	كبد الدجاجة
حبيب حر	لجاجة الدجاجة
صمغ فرح	لجل من الكورة المكمكة



BENGHIDA

طريقة المحضّر

مرير عظام الدجاجة عند الجمر، يخلص من عظم
المرير و عظم السهر من الأضغاط بعضهم يصفون
و الجندحي
يصل السج: جيد و يستقطر دهنه من الدج
بالجم ثم يرميه بالماله و أكثر ر

في ماء يسلق كلاً من بكتفه و يوي اللحم
ابنحوش الزيت و لانس دهنه حتى يجانس
هذه العناصر

BENGHIDA

سلالة أندلسية هب بالعبوة

BENGHIDA

لحم الدجاجة بالمحيط اللد في هي شاذة نكهتها
أول سكر لامتصاصه بالمرير الضميمة مع
سرد العنود ماء لعمي

بطن مرير من ثا في عذراء كسكس يصح
سحابة مضمود في لكسكاس يصف
محضر المضمود و يقطعه جرد قرع قرص
محضراً مرير لكل يفلز من الماء (الإبرار
بعثة لكسكاس و يجر لكل مدة 30 دقيقة

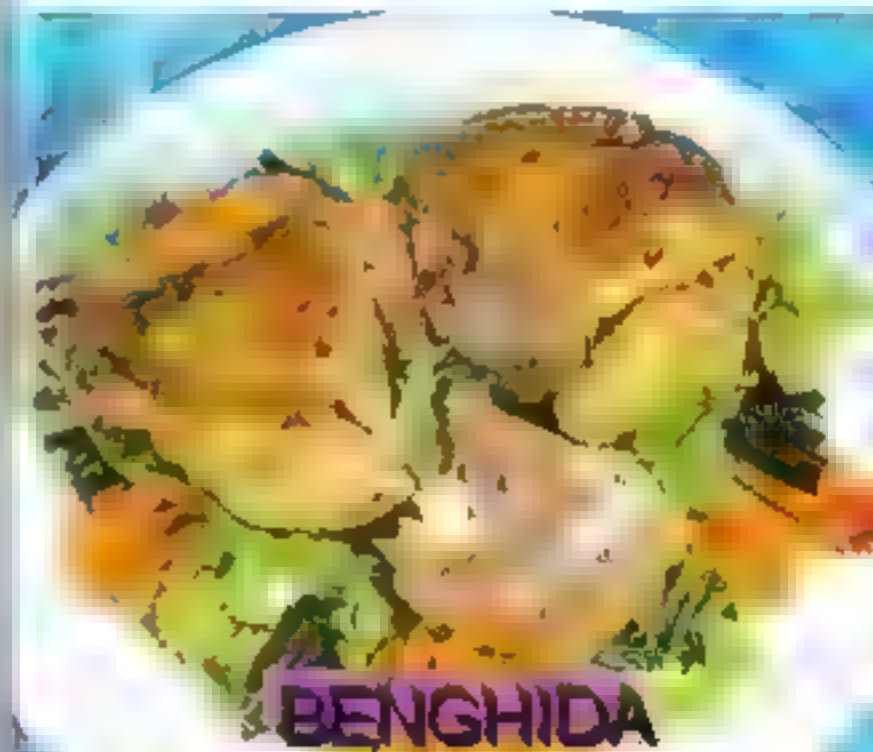
تقني العصر في لكسكاس يسلط بحر بها و مرير الدجاجة ثم تدفئها بالزبد
و محتو كهر الساج درجة حرارته 200° مدة 5 دقائق و هي سحر

تنهيوه الدجاج بدون عظم

BENGHIDA

منعقه كبيرة في التجميد المبرور
أ ملاعق كبيرة من العمد لآلة التبريد
3 مراتح أساس مقلقة
سعد
عبد من لفر مقلق و مقلقة بالحلل
سند من الفرج سعاد و مقلقة بالحلل
ع من الحريفة الإحضر السوكوكي
منعقد كهرس من التوبه

دجاجة من وزن 3 كغ يدير عظم
عقله صغيرة من السوم مبرور
دجاج و إبرار
عسوة
- (11) ع من كفة الدجاجة الرهي
ابنحوش لوابل
منعقد صغيرة من النهم مبرور
صلح



BENGHIDA

BENGHIDA

دجاج بلدي بالفواكه العسلية

BENGHIDA

- لتر ونصف من الماء

- حبتان كبيرتان من البصل

- ربع كأس صغير من الزيت

ملح

لتقريب

- غلبة صغيرة من الأناناس

- ٢ فصصون ثوم مفرومة

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر

- ربع ملعقة صغيرة من الزنجبيل

(سنية)

- ربع ملعقة صغيرة من الزعفران

- عود القرفة

- قليل من الزعفران للون

- 250 غ من اللبن الجاف (البسبرجة)

- دجاجة بندقية من وزن ١.٥ كغ و ماء فوق

- 200 غ من المشمش الجاف

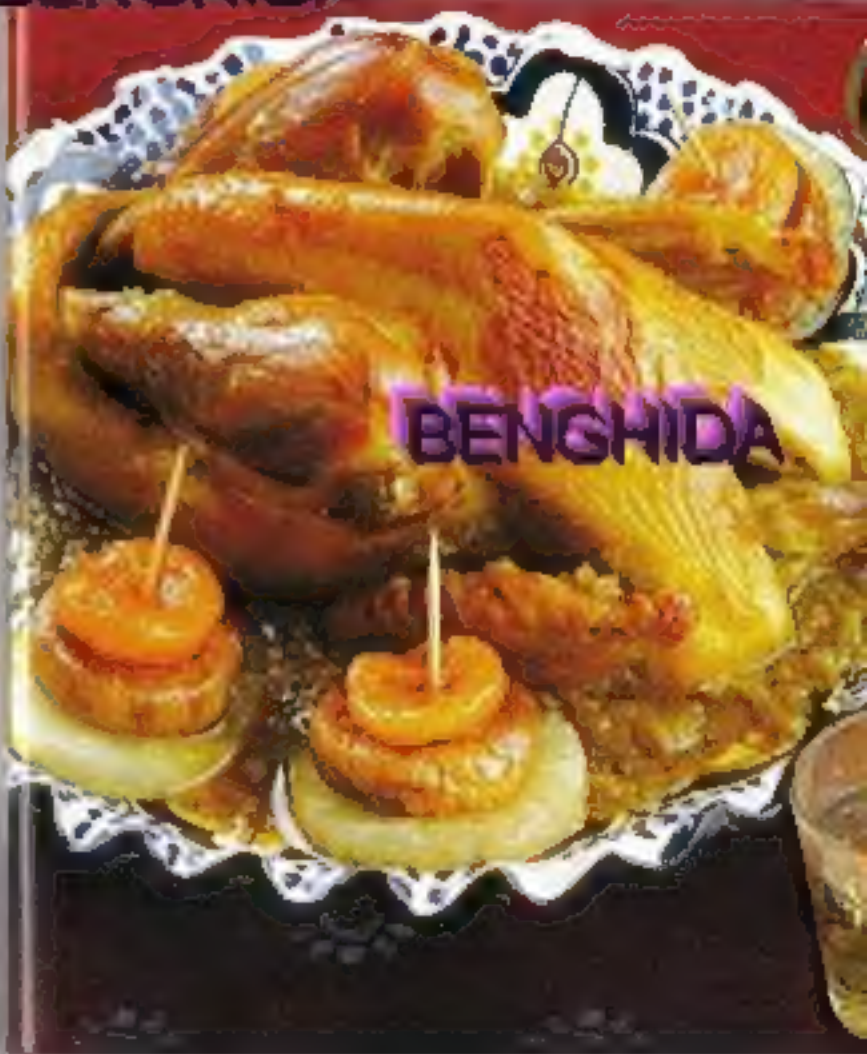
- قليل من الزعفران الحمر

طريقة التحضير

نقشر البصل، نسلقه و نلطفه إلى مريعات صغيرة،
نضع قليلا من الزيت في الطنجرة و نقلي البصل
مع إضافة الملح، الثوم المفروم، الزنجبيل، الزعفران
و الزعفران الحمر.

نضيف الدجاجة و الزعفران الحمر و نترك من حين
لآخر ليطهى الدجاج، نرفع لثاء و نقل الطنجرة
لعدة كم دقيقة تقريبا، يجب أن نلتفت من لطف
الدجاج.

في مقلاة، فوق النار، نرفع سيرة الأناناس، نلطف
مسحوق السكر، عود القرفة، اللبن الجاف، المشمش
الجاف و الأناناس، نحرك باستمرار إلى أن يتبخر
الماء و تحصل الفواكه.



عدو التقديم، نرفع للملحمة في طبق، نضع الدجاجة في الوسط و نزين بالفواكه
العسلية.

ديك رومي محشو باللوز والقسطل

BENGHIDA

- 750 غ من اللوز
- كأس كبير من مسحوق السكر متبدد
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق القرفة
- 500 غ من القسطل
- 450 غ من الزبدة
- كأس صغير من ماء الزهر
- ديك رومي متوسط الوزن
- حبة كبيرة من البصل مقطعة إلى مربعات
- ملعقتان كبيرتان من الملح
- ملعقة صغيرة من بودرة الزعتر
- ملعقة صغيرة من الإبرار
- الأعفوان الحمر
- الزعفران الملون
- لتر ونصف من الماء
- 250 غ من مسحوق السكر
- علبة صغيرة من الأناناس
- عود القرفة
- الشصتر ناعم
- حبات من القسطل

سلق اللوز، تقشره، تغمره قليلا بالطحانة الكهربائية ثم تصفه في إناء، تضيف له كمية كبيرة من مسحوق السكر و خلعتين كبيرتين من مسحوق القرفة، يهرس القسطل و تكرر قليلا في الطحانة الكهربائية ثم تضيفه للوز.

تجهز 250 غ من الزبدة في كاسرول و تفرغها فوق الخليط، تضيف نصف كأس صغير من ماء الزهر و تملأ الكأس جيدا.

تصل الديك الرومي جيدا ثم تملأ بالعشوة و تعلق بالطبق العائلي.

BENGHIDA

تجهز 200 غ من الزبدة في طنجرة كبيرة تسخن للديك الرومي و نهر فيها البصل، تضيف الملح، الزعتر، الإبرار، القرفة، الزعفران الحمر ثم الزعفران الملون.

تسخن الديك الرومي في الطنجرة ليتقل قليلا مع الحمر على الحفاظ على جلد سليما، نغمر نصف لتر من الماء ثم نعلق الطنجرة و ندعها تخبز لمدة 40 دقيقة تقريبا، يجب أن نتأكد من تصحيح لحم الديك الرومي.

نفتح الطنجرة، تضيف 250 غ من مسحوق السكر متبدد و نصف كأس صغير من ماء الزهر ثم نترك الديك يتفصل و يملأ لونا ناعما من جميع الجهات، في مقلاة على نار هادئة، نقرع سيرو الأناناس و مسحوق السكر ثم نحرك، تضيف عود القرفة.

دوف الأناناس، المتعشر الجاف و القسطل، نترك الكل يتعمل و نهر من حين لآخر حتى يتشخر الماء و نزيل من النار ثم نقدم الديك الرومي مزينا بالبرق و الفواكه المعسل.



BENGHIDA

القهرس

34	فراج الدجاج بصلصة البشمل	33	مسما بالقطر و الدجاج
36	الخبزة دجاج محشوة بالحمص	34	صقليل دجاج بالدجاج
38	دجاج بالقدر الحمص و التمشون	36	لخافف بالدجاج
40	شرائح الدجاج بالصلصة	38	بردوان بالدجاج
42	لارن بالدجاج و التمشون	40	بساطلة بالنارح الدجاج
44	فراج الدجاج برفائق القرن	42	مسما مرفول بالدجاج الحمر
46	ألفسة دجاج محشوة بالكبد	44	فستقل الديك الرومي
48	صدر الديك الرومي شمشونة	46	أجينة الدجاج سفاية
50	دجاج صدر الكشري	48	صلفوف بكفنة الدجاج
52	ساندوتش بكفنة الدجاج	50	لخافف صدر الديك الرومي
54	قطير اللحم بدار و القرن اعظم قمره	52	كفنة الديك الرومي بالصلفول
56	أربز بالار	54	صدر الدجاج بالمشوط
58	دجاج محشو بالقطر	56	كراتان لفائف الديك الرومي
60	شهوة الدجاج بدون عظم	58	ألفسة الدجاج علفية
62	دجاج عادي بالفاكهة المعسله	60	صدر الديك الرومي بالصلفول
64	ديك رومي محشو بقرن و القمح	62	دجاج بالفاكهة البهاء و القطر

BENGHIDA



BENGHIDA



BENGHIDA

